

# Briccoserra

## Langhe Rosso Doc

VITIGNO: 50% Nebbiolo e 50% Barbera

ZONA DI PRODUZIONE: Neive

CRU: Bricco di Neive e Serraboella

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest per Nebbiolo e Sud-Est per Barbera

ALTITUDINE: 350 mt slm

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: calcareo – sabbioso - argilloso

ETA' MEDIA DELLE VITI: 35 anni

RESA PER ETTARO: 40 – 45 Ql circa

POTATURA: Controspalliera Guyot

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: in vasca d'acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique di rovere francese

PRIMA ANNATA: 1985

ABBINAMENTI: arrostiti e brasati di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e erborinati